



Camarão de Moçambique no Forno by Nelson Évora



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 32/48 Pescanova
- Alho
- Malagueta
- Sal
- Salsa
- Limão
- Azeite



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o camarão.
2. Coloque num recipiente o alho e a malagueta picados, o sumo de limão e o azeite. Misture.
3. Tempere o camarão com sal e regue com o molho preparado anteriormente.
4. Coloque o camarão no forno a 200°C durante 10 min. Retire e está pronto a servir.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g